First Hit

☐ Generate Collection | Print

L7: Entry 29 of 162 File: JPAB Mar 25, 1986

PUB-NO: JP361058533A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 61058533 A
TITLE: PREPARATION OF DRIED MUTTON MEAT SEASONED WITH BEEF TASTE

PUBN-DATE: March 25, 1986

INVENTOR-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
NISHIMURA, HAYATO	

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
NISHIMURA HAYATO	

APPL-NO: JP59181405
APPL-DATE: August 30, 1984

US-CL-CURRENT: 426/438
INT-CL (IPC): A23B 4/04; A23L 1/318

ABSTRACT:

PURPOSE: To prepare dried mutton meat having the taste and flavor of beef and having the texture different from mutton, by removing the fat part from mutton, defatting the meat in boiling water, centrifuging the treated meat, boiling in molten hot beef tallow, and seasoning and drying the product.

CONSTITUTION: Mutton meat is sliced to about 2~5mm thick, and the fat part is removed therefrom. The meat part is put into boiling water to melt the fat contained in the meat. The fat floating on the boiling water is scooped and removed. The defatted meat pieces are centrifuged for the further removal of fat, and washed with hot water to emove the characteritic smell of mutton. The mutton meat is boiled in molten hot beef tallow to obtain a beef-like mutton meat having different texture from the mutton used as the raw material. The meat is seasoned and dried to obtain the objective dried mutton meat seasoned with beef taste.

COPYRIGHT: (C)1986,JPO&Japio

⑲日本国特許庁（JP）　⑪特許出願公開

⑫公開特許公報（A）　昭61－58533

⑤1Int.Cl.⁴	識別記号	庁内整理番号	⑬公開　昭和61年(1986)3月25日
A 23 B 4/04		A－7110－4B	
A 23 L 1/318		7110－4B	

審査請求　未請求　発明の数 1　（全2頁）

⑤4発明の名称　マトンの牛肉風味付乾燥肉の製法

⑳特　願　昭59－181405

㉒出　願　昭59(1984)8月30日

⑦2発明者　西村　早人　長野県下伊那郡松川町元大島1560

⑦1出願人　西村　早人　長野県下伊那郡松川町元大島1560

1. 発明の名称

マトンの牛肉風味付乾燥肉の製法

2. 特許請求の範囲

適当に切断したマトン肉の脂肪部分を取り除いた肉質片を、沸騰した湯の中に入れ、肉質片内の脂肪分を溶解除去し、更に、遠心分離機により脂肪分を除去后、牛脂を加熱し液状とした中へ、脂肪分を除去した肉質片を入れて煮込むことにより、肉質片内に牛脂が浸透し、全く異った脂質のマトン肉が得られる。これに味付乾燥をした、マトンの牛肉風味付乾燥肉の製法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は、食肉に関するもので、特に肉質内の脂肪分を溶解除去し、異った脂肪分を浸透変換することにより、肉味及び臭気を変える事を特徴としたものである。

元来動物肉は、牛は牛、鶏は鶏と云う様に単品を色々に調理使用するもので、牛と豚、馬と鶏と二種を混合して調理使用するものでなく、牛・馬・豚・鶏等それぞれの持味を生かした調理が行われて居る。従ってそれぞれの肉はそれぞれに持味、臭気を異にして居る。特に、マトンに於ては独特の臭気を有して居り、他の食肉に比し其の消費量は非常に少く且つ低価格である。これに対し牛肉は最高の食品とされ、高価格で庶民には常に購入し食することは経済的にも高負担を生じるものである。

本発明は、現在もっとも廉価で消費量の少いマトン肉を使用し、高価な牛肉に近い牛肉風の加工肉について研究を重ねた結果、脂肪分の極めて少い、鶏さゝみ、馬さし肉、兎もゝ肉等に於ては各動物特有の持味、臭気等は非常に少く脂肪分の多い所程動物特有の持味、臭気が高い事がわかった。そこで本発明である、マトンの牛肉風乾燥肉の製法について説明する。

① マトン肉は、2～5㎜程度の厚さに切断し、脂肪部分を取り除き肉質部分のみとする。次いで沸騰させた湯の中に入れて肉質内に含まれて居る脂肪分を溶解し、湯上に浮上した脂肪は掬い取り除去した后、脂抜きをした肉片を更に、

WEST

遠心分離機により脂肪分を除去した肉片を湯洗すると、マトン特有の臭気を取りのぞく事が出来る。

② 牛脂を加熱し液状とした中へ、①で仕上げた肉片を入れて煮込む事により、液状の牛脂が、脂抜きしたマトン肉片内に浸透して原肉脂質と異った牛肉風のマトン肉が仕上がる。

③ ②で仕上った肉片に、味付乾燥すると本発明の、マトンの牛肉風乾燥肉を製造することが出来る。

上記発明の様く、廉価なマトン肉と利用度の少い牛脂を使用するので出来上った製品は、非常に低コストで製品化する事が出来、又、豚・鶏の様に人工飼料でなく、自然草に依り成育したマトン肉を使用するので、健康上にも極めて良好な食品を提供する事が出来る。

以上本発明を記述し、新規として請求し且つ特許によって確保することを望む所は下記の通りである。

肉質片を①の方法で脂抜きをする製法であり

②の方法で異った脂肪分を肉片に浸透させる製法

特許出願人

西　村　早　人

WEST